

## Przepis dnia IV, odc. 50: Naleśnikowy tort z mięsem i szpinakiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szpinak mrożony</b>	250 g
<b>przecier pomidorowy</b>	1/2 szklanki
<b>czosnek</b>	4-6 ząbków
<b>mięso mielone wieprzowe</b>	500 g
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>ser żółty</b>	300 g
<b>koncentrat pomidorowy</b>	80 g
<b>bazylia</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>naleśniki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Zaczynamy od pokrojenia cebuli w drobną kostkę (część pójdzie do mięsa, a część do szpinaku). Cebulę wrzucamy na patelnię, połowę czosnku zgniatamy, ucieramy z solą i dorzucamy do cebuli. Następnie do cebuli dokładamy mięso mielone i smażyjemy wszystko razem. Mięso posypujemy bazylią, solą pieprzem oraz dodajemy przecier pomidorowy i koncentrat.

- KROK 2 Na drugiej patelni smażymy pozostałą część cebuli, dodajemy szpinak i drobno posiekany czosnek. Doprawiamy całość solą i pieprzem.
- KROK 3 Z przygotowanych wcześniej naleśników przy pomocy tortownicy wycinamy równe koła. Na spodzie od tortownicy układamy warstwowo naleśnik, na nim mięso, tarty żółty ser, następnie znów kładziemy naleśnik, warstwę szpinaku, tarty żółty ser i tak do wyczerpania składników (3 warstwy mięsa , 2 warstwy szpinaku). Na wierzchu zostawiamy naleśnik, na który 10 minut przed końcem pieczenia nakładamy tarty ser. Tort wkładamy do piekarnika na 30 minut , 180 stopni.
- KROK 4 Serwujemy z pomidorkami koktajlowymi, czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami, czosnkiem marynowanym i świeżymi ziołami.